

Tocoferol – DDOS

Ficha Técnica

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O tocoferol é um antioxidante lipossolúvel que ocorre naturalmente em alimentos de origem vegetal, principalmente em sementes oleaginosas .

O tocoferol de óleo de soja é o destilado da desodorização do óleo de soja (DDOS), um subproduto do refino do óleo de soja, obtido após a etapa de desodorização.

2. COMPOSIÇÃO QUÍMICA

Cadeias de ácidos graxos (saturados e monosaturados) e vitamina E (isômeros α , β , γ , δ)

3. ESPECIFICAÇÕES

Parâmetros	Valor	Unidade
Umidade (máx)	0.05	%
Tocoferóis totais	8 – 13	%
Ácidos graxos totais	40 – 60	%
Acidez (em ácido oleico FFA) (máx)	20	%
Índice de saponificação	80 – 120	mg KOH/g

4. EMBALAGEM

Granel

5. ESTOCAGEM

Estocar em local limpo e seco, ao abrigo da luz, calor e odor. Evitar exposição à luz.

6. PRAZO DE VALIDADE

6 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições ideais de estocagem

7. UNIDADE FABRIL

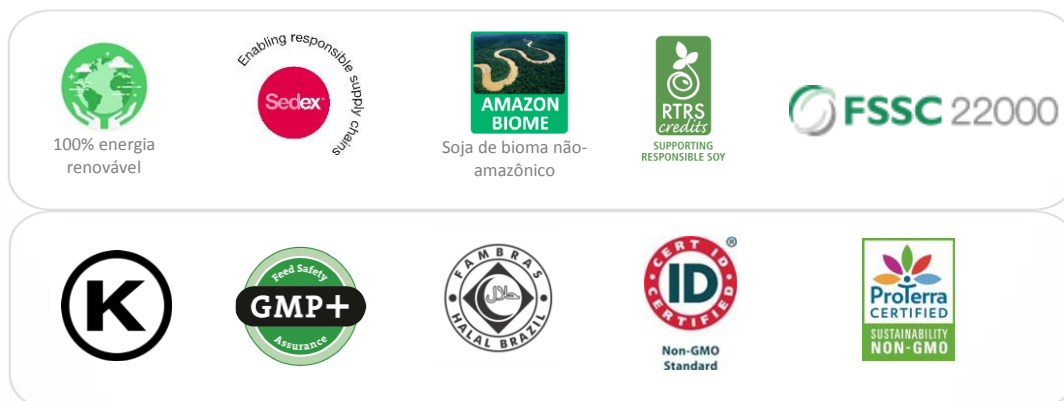
CJ Selecta S.A
Rodovia MG-029 – km 2,6 – Araguari/MG • CEP: 38.446-306

O tocoferol (DDOS) da CJ Selecta é produzido de acordo com os critérios de Boas Práticas de Fabricação e com as leis regulamentadoras para contaminantes inorgânicos e pesticidas

8. APLICAÇÕES

O tocoferol é amplamente utilizado na indústria de alimentos (feed & food) e indústrias farmacêutica e química

Para obter orientações específicas sobre as diferentes aplicações, consulte um profissional qualificado



ESTAS INFORMAÇÕES BASEIAM-SE EM DADOS TÉCNICOS QUE A CJ SELECTA ACREDITA SEREM CONFIÁVEIS. A CJ SELECTA NÃO GARANTE QUE AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DOCUMENTO ESTEJAM ABSOLUTAMENTE PRECISAS, EMBORA SEJA FEITO UM ESFORÇO PARA GARANTIR QUE ESTEJAM TÃO PRECISAS QUANTO O POSSÍVEL. A CJ SELECTA RESERVA-SE NO DIREITO DE EFETUAR ALTERAÇÕES A ESTAS INFORMAÇÕES. A CJ SELECTA ENCORAJA SEUS CLIENTES A PROCURAREM ATUALIZAÇÕES SOBRE ESTAS INFORMAÇÕES PERIÓDICAMENTE.

REVISADO EM: 09/05/2018